

비관세장벽 모니터링 결과(중국/상하이지사 작성)

수입제도 변경사항 / 수출현안 및 동향

1. 변경사항(통관/ 검역 / 라벨링 / 인증 등)

가. <Peach gum 등 4종 신식품 원료에 대한 의견수렴

국가식품안전리스크평가센터는 <식품안전법> 및 <신식품원료 안전성 심사관리방법>에 따라 국가위생건강위원회의 위탁으로 Peach gum 등 4종 신식품원료에 대한 전문가심사위원회의 기술심사 통과 후 의견 공개 수렴 중이며 2023년 5월 23일 전에 "新食品原料意见反馈"란 제목으로 관련 의견을 xspyl@cfsa.net.cn에 발송 요망. 기한 초과될 시 무효로 처리됨.

(붙임1) Peach gum 등 4종 신식품원료 공고 초안

자료원 : 식품안전리스크평가센터(2023.04.23.)

출처 : <https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=EEF9DA1A216186D997E91A503837A3874DDB2915C8C9D4C1>

나. <Serine protease 등 3종 식품 첨가제 신품종에 대한 의견수렴

<식품첨가제 신품종 관리방법>과 <식품첨가제 신품종 신고 및 접수 규정>에 따라 식품공업용 효소제 신품종 Serine protease, 사용범위를 확대한 식품첨가제 젖산칼슘(乳酸钙), 삼찬교(三赞胶)에 대한 안전성과 공정 필요성에 대한 전문가심사위원회의 기술심사 후 의견 공개 수렴 중이며 2023년 5월 22일 전에 관련 의견을 zqyj@cfsa.net.cn에 발송 요망. 기한 초과될 시 무효로 처리됨.

(붙임2) Serine protease 등 3종 식품첨가제 신품종 관련 자료

자료원 : 식품안전리스크평가센터(2023.04.24.)

출처 : <https://www.cfsa.net.cn/Article/News.aspx?id=C6FE5B24D981C4988D7E7B134553283812400E2C1C21E158>

1. 통관거부사례(2023.03월)

발생 일자	HS코드	상품명	중량 (kg)	검역소	문제사유	조치사항
3월	1902303000	라면	83.2	칭다오	수분 기준치 초과	반송 또는 소각

자료원 : 중화인민공화국 해관총서 수출입식품안전국(2023.03.29)

출처 : <http://jckspj.customs.gov.cn/spj/xxfw39/fxyj47/4677516/5000284/index.html>

<붙임1> Peach gum 등 4종 신식품원료 공고 초안

1.

중문 명칭	桃胶		
영문 명칭	Peach gum		
기본 정보	식물 유래: Prunus persica (L.) Batsch		
생산공정 요약	복숭아나무에서 분비되는 젤라틴을 원료로 채취, 선별, 건조, 세척, 건조 등 공정을 거쳐 제조된다.		
품질요구	수분, g/100g	≤	15
	회분, g/100g	≤	2
	조다당, g/100g	≥	60
권장 섭취량	≤30g/1일		
기타 설명	1. 영유아, 임산부, 수유기 및 생리 중인 여성은 섭취에 적합하지 않으며, 라벨과 설명서에는 적합하지 않은 대상자를 표시해야 한다.		
	2. 식품안전지표는 다음과 같다.		
	Pb, mg/kg	≤	0.5
	As, mg/kg	≤	0.5
	오크라톡신 A, µg/kg	≤	5.0
	대장균군, CFU/g	≤	100
	곰팡이와 효모균, CFU/g	≤	150
	황색포도상구균, /25g		0
살모넬라균, /25g		0	

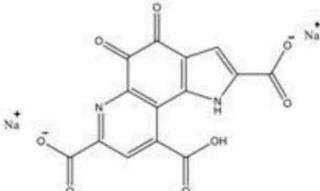
2.

중문 명칭	油莎豆			
영문 명칭	Tiger nut			
기본 정보	유래: Cyperus esculentus L. var. sativus Boeck. 식용부위: 땅밀 줄기			
품질요구	단백질, g/100g	≥	5.0	
	지방, g/100g	≥	12.0	
	전분, g/100g	≥	27.0	
	수분, g/100g	≤	12.0	
	식이섬유, g/100g	≥	10.0	
	총회분, g/100g	≤	3.0	
	지방산 조성(총 지방산 함량비 율, %)	올레산 C18:1	≥	55.0
		리놀레산 C18:2	≥	6.0
		팔미트산	≥	10.0
기타	식품안전지표는 중국 현행 식품안전국가표준에서 견과류 및 종자류 식품에 관한 규정에 따른다.			

3.

중문 명칭	肠膜明串珠菌乳脂亚种	
영문 명칭	Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	
기타	1. <식품에 사용 가능한 균종 목록>에 수록함을 승인된다. 사용 범위는 우유 및 유제품, 과일 및 채소 제품, 곡물 제품 발효 및 가공이 포함되며 영유아 식품이 포함되지 않는다.	
	2. 식품안전지표는 다음과 같다.	
	Pb(건조상태 기준), mg/kg	≤ 1.0
	As(건조상태 기준), mg/kg	≤ 1.5
	살모넬라균, /25 g (mL)	0
	황색포도상구균, /25 g (mL)	0
리스테리아 모노사이토제니스균, /25 g (mL)	0	

4.

중문 명칭	吡咯并喹啉醌二钠盐	
영문 명칭	Pyrroloquinoline quinone disodium (PQQ) salt	
기본 정보	CAS : 122628-50-6 분자식: C ₁₄ H ₄ N ₂ Na ₂ O ₈ 분자량: 374.17 화학 구조식:	
		
생산공정 요약	Methylovorus glucosotrophus를 균종으로 발효, 추출, 정제, 결정화, 건조 등 공정을 거쳐 제조된다.	
권장 섭취량	≤20mg/1일	
품질요구	양상	적갈색 분말
	Pyrroloquinoline quinone disodium (PQQ) salt 함량(건조상태 기준), g/100g	≥ 98.0
	수분, g/100g	≤ 12.0
기타	1. 사용범위 및 사용 제한량 : 음료(40mg/kg, 고체 음료는 제조 후 액체 질량으로 계산) 2. 영유아, 임산부, 수유기 여성은 섭취에 적합하지 않으며 라벨과 설명서에는 적합하지 않은 대상자를 표시해야 한다. 3. Pyrroloquinoline quinone disodium (PQQ) salt 함량 검출 방법은 부록을 참고한다.	

4. 식품안전지표는 다음과 같다.		
Pb , mg/kg	≤	0.5
As , mg/kg	≤	1.0
Cd , mg/kg	≤	0.1
Hg , mg/kg	≤	0.1
균락총수, CFU/g	≤	1000
대장균군, MPN/g	≤	3.0
곰팡이균 및 효모균, CFU/g	≤	100
살모넬라균 , 25/g		0
황색포도상구균 , 25/g		0

<붙임2> Serine protease 등 3종 식품 첨가제 신품종의 관련 자료

가. 의견수렴 중인 식품첨가제 신품종 명단

1. 식품공업용 효소제 신품종

번호	효소	유래	기증자
1	Serine protease	<i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Nocardiosis prasina</i>

식품공업용 효소제의 품질 및 규격에 대한 요구사항은 <식품안전국가표준 식품첨가제 식품공업용 효소제>(GB 1886.174)에 따른다.

2. 사용범위를 확대한 식품첨가제

번호	명칭	기능	식품분류번호	식품명칭	사용 제한량 (g/kg)	비고
1	젖산칼슘 (乳酸钙)	안정제, 응고제, 산도조절제	04.02.02.03	절인 야채	10.0	-
			04.02.02.04	야채 통조림	3.0	
2	삼찬교(三贊胶)	증점제, 안정제, 응고제	01.01.03	조제유	0.5	-
			14.03.03	복합단백질 음료	0.75	바로 섭취가 가능한 상태를 기준으로 대응하는 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
			14.08	음료	0.5	